

サステナブル キッシュ

Sustainable Quiche

大阪産の有機野菜と鶏卵、牛乳も脱脂濃縮乳を使用。 レストランで出る野菜の端材も使用した優しさを込めたキッシュです。



半熟卵とハムのクロックマダム

フランスの定番、クロックマダムを更に 上質に。

トリュフ香るソースをかけてリッチな朝を 彩ります。



シーザーサラダ& 野菜デリカテッセン3種

新鮮な葉野菜に、ベーコン・ハーブが香 るクルトン・温泉卵をトッピング。 チーズとアンチョビの濃厚なドレッシン グで、満足度の高いサラダです。



季節フルーツと ハニーフレンチトースト

香ばしくキャラメル色に焼き上げ、旬の フルーツを贅沢にのせました。 アクセントにオレンジが効いた、オリジ ナルキャラメルソースの相性◎。



※ 小麦本来の味を追求し、国産小麦にこだわった、地元大阪の谷町 6 丁目に本店を構えるパン屋さん ブーランジェリー・グゥさんのパンを使用しています。

+すべての内容に「たこ焼きのオニオンスープ」、「ヨーグルト」が付きます。 ドリンクは 100% オレンジジュースやコーヒーなど、ドリンクコーナーよりご自由にお取りください。

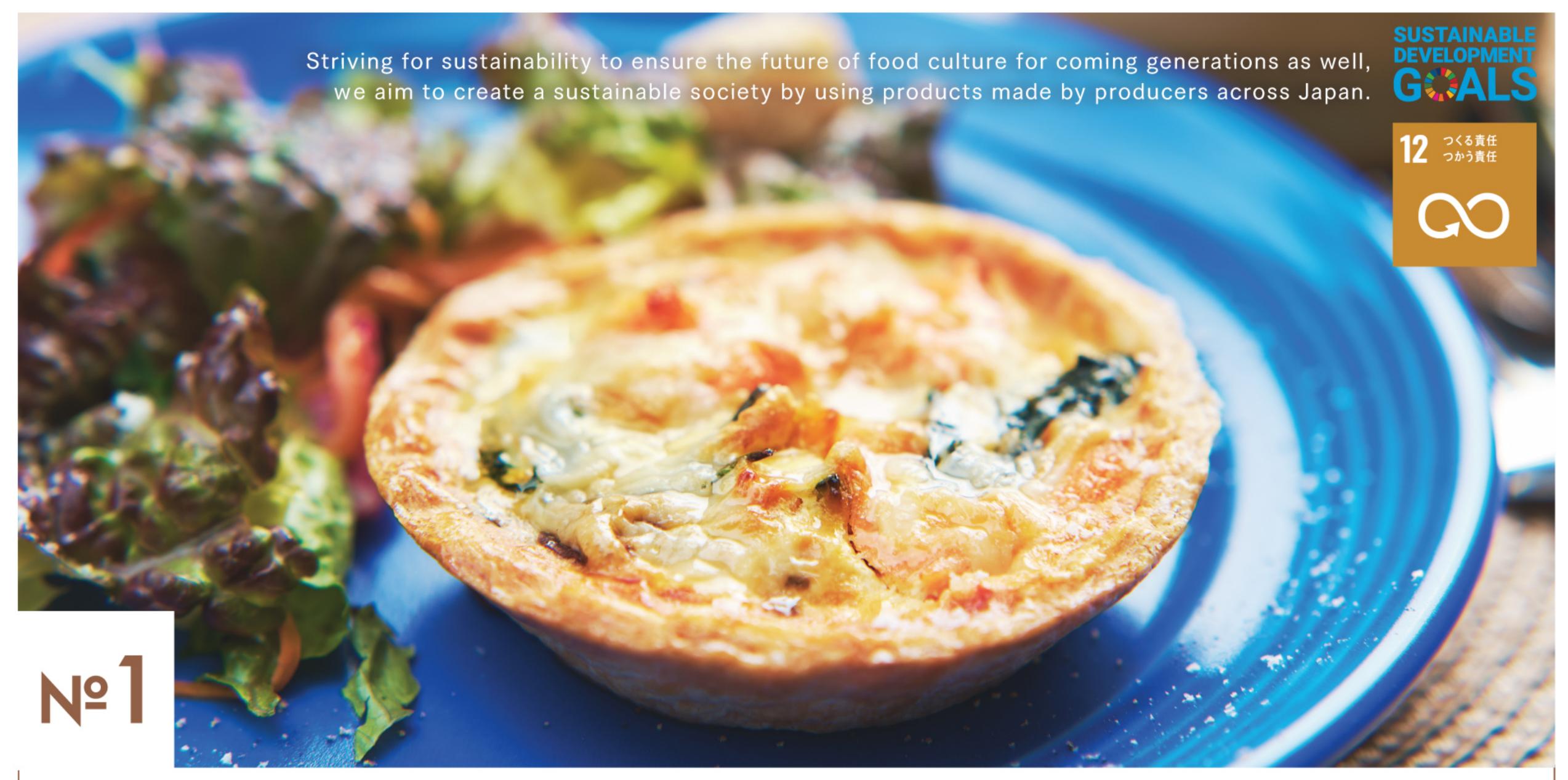
TAKE OUT OK!

全商品お持ち帰りも可能です。 お部屋やルーフトップでも楽しんでいただけます。









Sustainable Quiche

Prepared using organically grown vegetables and eggs, skimmed milk concentrate and vegetable scraps from the kitchen, this quiche was made to be gentle on the environment...and delicious!



Croque-madame with half-boiled egg and roast ham

Our refined Croque-madame, the truffle fragrancy will add richness and flair to your morning.



Caesar salad and 3 assorted delicatessen

Fresh leafy greens topped with bacon, herb-scented croutons, and a soft boiled egg. A rich dressing of cheese and anchovies makes this salad very satisfying.



Seasonal fruits and honey dipped French toast

Baked to a fragrant caramel color and topped with a lavish amount of seasonal fruit. Accented and perfectly matched by our original caramel sauce with a hint of orange.



* A bakery that opened its first store a few blocks from here, focused on domestically produced wheat, striving to pursue its original taste.

Takoyaki onion soup and yogurt are included in all the options. Please feel free to to take your drink from the drink corner, where you can find 100% orange juice, coffee, etc.

TAKE OUT OK!

All products are available for take out. Enjoy your breakfast in your room or on the roof.





